MODULE ÉLECTRIQUE INTÉGRÉ
(vitrocéramique)

Le mode d'emploi
et un guide de cuisson

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE EN SERVICE CETTE CUISINIÈRE

CE **Pour utilisation en FR, NL & BE**

01/15 EOPI 513434

TABLE DES MATIÈRES

SECTION	PAGE
SANTÉ ET SÉCURITÉ	2
INTRODUCTION	4
TABLEAU DE COMMANDE	6
TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE	7
GRIL (FOUR DU HAUT)	8
LES FOURS	8
GUIDE DE CUISSON AU FOUR	9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	14
ENTRETIEN	15

SANTÉ ET SÉCURITÉ

CUISINIÈRE

TENIR CONSTAMMENT LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE CAR DES SURFACES PEUVENT ÊTRE BRÛLANTES AU TOUCHER.

Il est possible que cette cusinière contienne quelconque des matériaux indiqués ci-dessous. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur/de l'installateur de s'assurer de porter des vêtements de protection individuelle lors de la manipulation, le cas échéant, des pièces pertinentes qui contiennent quelconques des matériaux répertoriés susceptibles d'être interprétés comme étant nuisibles à l'hygiène et à la sécurité ; voir plus bas pour obtenir de plus amples renseignements.

Ciment réfractaire
Portez des gants jetables en cas de manipulation.

Colles et produits d'étanchéité
Soyez vigilant ; si ceux-ci se trouvent toujours à l'état liquide, portez un masque pour le visage et des gants jetables.

Fil de verre, laine de verre, plaques isolantes, fibre céramique
Ces produits sont susceptibles d'être dangereux en cas d'inhalation, pouvant irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez leur inhalation et tout contact avec la peau et les yeux. Portez des gants jetables, un masque pour le visage et des lunettes de protection. Après manipulation, lavez-vous les mains et les parties exposées. Au moment de mettre le produit au rebut, réduisez la poussière à l'aide d'un vaporisateur et veillez à ce que les pièces soient enveloppées de manière sûre.

Information d'ordre général :

- Ne jamais rien poser en aluminium entre le fond de la casserole et la surface en vitrocéramique (c'est-à-dire dessous-de-plat, papier alu, etc…)

- IMPORTANT : L'huile présente un risque inflammable. Ne laissez jamais sans surveillance des récipients contenant de l'huile.

- En cas d'incendie, posez un couvercle sur le récipient et ÉTEIGNEZ la cuisinière.

  N'essayez en aucun cas d'éteindre le feu avec de l'eau.

  Étouffez les flammes sur la plaque de cuisson plutôt que d'essayer de transporter le récipient à l'extérieur.

  C'est en essayant de transporter à l'extérieur un récipient en feu que surviennent la plupart des brûlures et blessures.

Grande friture

- Utiliser un plat profond, suffisamment grand pour recouvrir complètement la surface de chauffe appropriée.

- Ne jamais remplir le plat à plus du tiers de matière grasse ou d'huile.

- Surveiller à tout moment l'huile ou la matière grasse pendant la période de chauffage ou de cuisson.

INTRODUCTION

En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour faire en sorte que nos cuisinières soient conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions générales en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

AVIS IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE.
Toute modification non approuvée par Aga est susceptible d'entraîner l'annulation de l'homologation de la cuisinière, de sa garantie et pourrait également constituer une enfreinte à vos droits statutaires.

L'installation doit être conforme aux réglementations locales et nationales en matière de branchement; elle doit en outre être exécutée par un technicien agée.

Il se peut que votre cuisinière dégage un peu de fumée et des odeurs lors de sa première utilisation. Cette réaction est quelque chose de tout à fait normal qui ne présente aucun danger : elle provient de l'enrobage d'isolation thermique du four et de l'agglutinant amylacé qui se trouve sur l'isolation de l'élément. Elle cessera après une brève période d'utilisation.

Le module électrique Aga a été conçu pour venir compléter votre cuisinière traditionnelle Aga, sur les modèles à 2 et à 4 fours. Cet module conserve l'aspect en fonte émaillée durable de tous les Aga : il s'intègre ainsi parfaitement bien aux côtés de son grand frère. Il vous procure en outre davantage de souplesse d'utilisation, par exemple pendant les mois chauds de l'été où vous pouvez souhaiter éteindre votre cuisinière principale Aga.

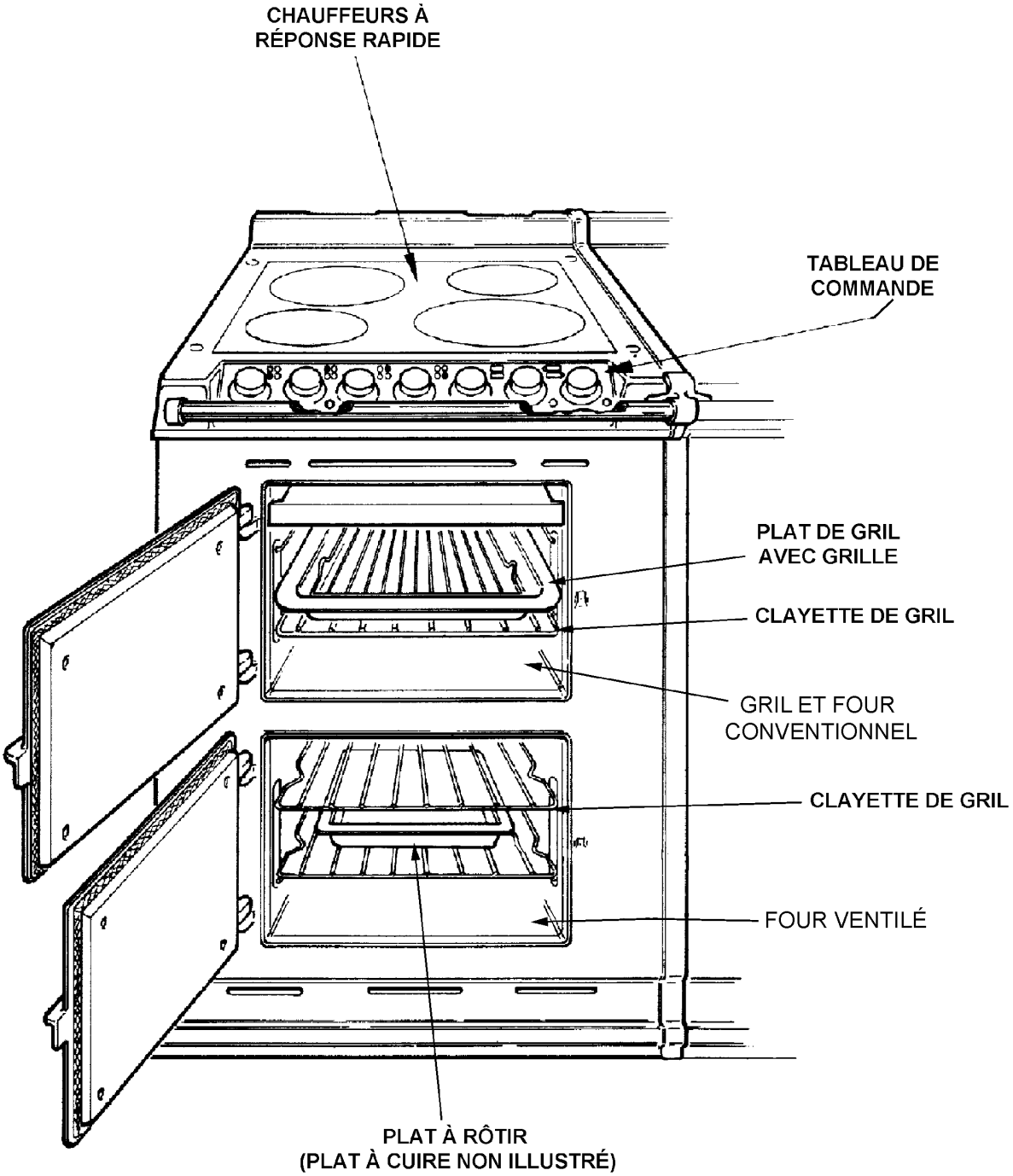
Votre cuisinière dispose d'une table de cuisson vitrocéramique, un gril et de 2 fours électriques. Le four du haut est un four conventionnel éléctrique à chauffage traditionnel par zones. Un gril électrique se trouve dans le plafond du compartiment supérieur.

Le four du bas est un four à chaleur tournante. Le ventilateur qui se situe derrière le panneau arrière garantit la répartition uniforme de la chaleur à l'intérieur du four pendant la cuisson, c'est-à-dire la température au niveau de la clayette la plus basse est la même que celle au niveau de la clayette la plus haute.
Reportez-vous au diagramme pour vous familiariser avec le produit et référez-vous aux diverses sections qui s'y rapportent pour obtenir des informations sur le four du haut, le four du bas, le gril et la table de cuisson vitrocéramique etc….

La cuisinière est dotée d'un ventilateur de refroidissement qui se met en route pendant l'utilisation du gril ou du four du haut (parfois avec le four du bas). Le ventilateur continue de tourner une fois le gril/le four du bas éteint ou jusqu'à ce que la cuisinière se soit suffisamment refroidie.

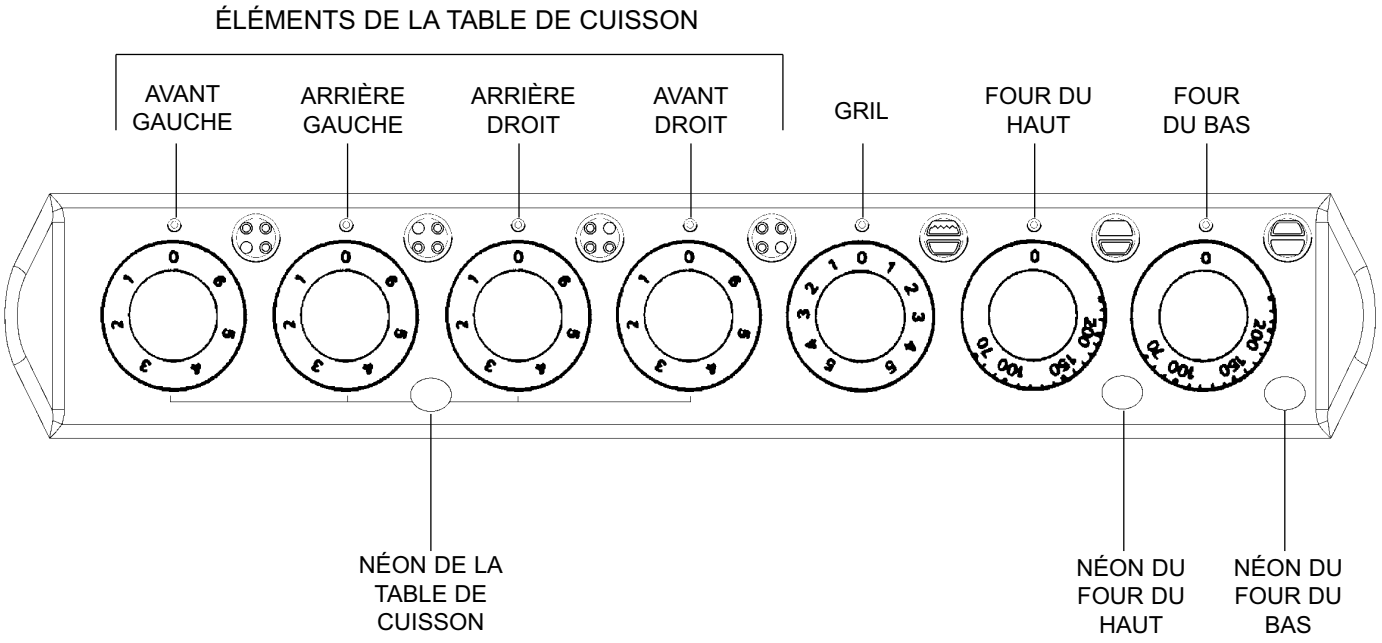
Votre cuisinière est équipée des accessoires suivants :

3 plaques de gril, dont une sert de grille de gril.
1 plat et grille à gril (À UTILISER SEULEMENT DANS LE FOUR DU HAUT)
1 plat à rôtir
1 plat à cuire



DESN 513435 A

TABLEAU DE COMMANDE



DESN 515707

- Il est possible de tourner les **BOUTONS DE L'ÉLÉMENT DE LA TABLE DE CUISSON** dans les deux sens :

  Sens des aiguilles d'une montre : Pour un réglage par étapes de 1 à 6

  Sens inverse des aiguilles d'une montre : Directement de bas à élevé

- Le **BOUTON DE L'ÉLÉMENT DU GRIL** peut lui aussi se tourner dans les deux sens :

  Sens des aiguilles d'une montre : Les deux éléments sont allumés (gradués en rouge)

  Sens inverse des aiguilles d'une montre : Eléments de devant uniquement.

- Les **BOUTONS DE COMMANDE DU FOUR** ne se tournent que dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position éteinte (OFF).

- Le **NEON DU FOUR** s'allume lorsqu'il est chaud, et donc trop chaud au toucher. Il se produit un léger décalage après la mise en route initiale.
  Le néon reste allumé une fois que l'élément est éteint jusqu'à ce que la température soit redescendue à un niveau sûr (même si la plaque peut être encore suffisamment tiède pour provoquer un léger inconfort).

- Le **NÉON DU FOUR** s'allume lorsque le four est allumé. Une fois que la température désirée est atteinte, le néon s'éteint.

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

WARNING:

- **N'UTILISEZ PAS LA TABLE SI ELLE PRÉSENTE DES FÊLURES**
- **NE PAS POSER DE PAPIER ALUMINIUM SUR LA SURFACE DE LA TABLE**

La table comporte les quatre plaques suivantes :

Avant gauche - circuit simple – 1200w – diamètre 145 mm – Chauffage rapide

Arrière gauche - circuit simple – 1800w – diamètre 180 mm – Chauffage rapide

Arrière droit - circuit simple – 1200w – diamètre 145 mm – Chauffage rapide

Avant droit - circuit simple – 1800w – diamètre 180 mm – Chauffage rapide

Lorsque les plaques chauffantes sont allumées, la zone de chauffage deviendra rouge.

Les plaques chauffantes sont munies d'un interrupteur de sécurité, qui limite la température vitrocéramique si les plaques sont mises en marche sans qu'une casserole ne soit posée dessus, ou si les plaques ont été réglées sur la température maximum pendant une durée supérieure à la normale.

Pour obtenir les meilleurs résultats de votre table de cuisson

- Vérifiez que la casserole recouvre la zone de chauffage.
- Éteignez les plaques lorsque la cuisson est terminée.
- Ne cuisez pas directement sur la surface de la table : utilisez toujours un récipient.
- N'utilisez pas la table comme planche à découper ou pour y poser des choses dessus.
- Veillez à bien soulever les casseroles de la surface : ne les faites pas racler contre la surface.
- Utilisez toujours les matériaux et les méthodes de nettoyage recommandés. Voir « Nettoyage et entretien ».

Choix de casseroles

- Il est **impératif** d'utiliser exclusivement des casseroles à fond plat et lisse.
- En cas d'utilisation de plats en fonte, vérifiez qu'ils sont dotés d'un fond plat usiné.
- Ne jamais utiliser de casseroles à fond en renfoncement ou rainuré.
- Le fond de la casserole doit recouvrir la zone de chauffage.
- Choisissez une casserole de taille suffisante pour empêcher tout débordement (en cas d'ébullition), surtout en cas de cuisson de plats contenant du sucre (confiture, marmelade, compote, etc…).
- Ne chevauchez pas les bords de la zone de la table vitrocéramique avec des casseroles : cela risquerait d'endommager la surface émaillée de la plaque supérieure.
- Pour éviter de rayer la plaque céramique, utilisez exclusivement des casseroles au fond propre et lisse.
- Pour obtenir les résultats les meilleurs, le fond de la casserole émaillée doit faire entre 2 à 3 mm d'épaisseur, celui d'une casserole en inox doit être de 4 à 6 mm d'épaisseur.

LE GRIL (FOUR DU HAUT)

- **LA PORTE DU FOUR DU HAUT DOIT ÊTRE LAISSÉE OUVERTE LORSQUE LE GRIL EST EN MARCHE.**

- Comme sur la plupart des cuisinières, en fonction de la durée pendant laquelle le gril est allumé, des surfaces (y compris le porte-serviette) peuvent être par endroits chaudes au toucher.

- Le gril est doté de 5 réglages de chaleur sur chacun des 2 éléments (voir tableau de commande).

- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le four à haute température pendant 2 minutes environ.

- Le grand plat de gril se pose sur n'importe laquelle des trois positions de clayettes.

- Les plats à cuire sur la clayette de gril doivent, pour la plupart, être cuits dans le plat à lèchefrite. La clayette peut être retournée, en fonction de l'épaisseur du plat à cuire. Pour certains plats, comme pour du gratin de chou-fleur par exemple, les platspeuvent être posés directement sur la clayette du four pour en faire dorer le dessus.

- La cuisinière est fournie avec une clayette/clayette à gril destinée au four du haut.

LES FOURS

Informations d'ordre general

- Les clayettes sont conçues pour ne pas basculer.

- Pour retirer une clayette, soulevez-la pour la dégager de ses encoches latérales et faites la glisser vers l'avant. Pour remettre la clayette en place, insérez-la dans le four en ayant les petites pointes tournées vers l'arrière et vers le haut. Faites-la glisser jusqu'à ce qu'elle soit en place au-dessus des encoches latérales, puis abaissez-la sur la glissière.

- Ne posez pas ni clayette ni plat sur le fond des fours.
  Les aliments brûleront s'ils sont posés sur le fond du four, et la circulation de l'air dans le four du bas s'en trouvera entravée.

- Préchauffez le four à la température souhaitée jusqu'à ce que le néon s'éteigne.

- Lorsque vous utilisez les deux fours en même temps, il est possible qu'il vous faille réduire la température et les temps de cuisson (principalement pour les plats cuits au four).

- Pour obtenir une répartition thermique efficace, laissez un écart d'au moins 12 mm entre les plats et les parois du four.

- **LA POELE A GRIL FOURNIE N'EST PAS DESTINEE A ETRE UTILISEE DANS LE DU BAS.**

- Si vous avez aussi un Aga, n'utilisez en **AUCUN CAS** le petit plat à rôtir fourni avec l'Aga dans le Module. Veuillez utiliser les ustensiles fournis et les poser sur les clayettes du gril.

Condensation
De la condensation peut se former sur la cuisinière. C'est là quelque chose de tout à fait normal qui n'a rien d'inquiétant. De la condensation se forme lorsque de la chaleur et de l'humidité sont présentes, par ex. pendant la cuisson. Autant que possible, veillez à bien recouvrir les aliments à forte teneur en eau, comme les ragoûts par exemple. Si vous remarquez de la condensation, essuyez-la immédiatement à l'aide d'un chiffon.

GUIDE DE CUISSON AU FOUR

Astuces de cuisson

- Les deux fours doivent être pré-chauffés jusqu'à ce que le néon correspondant s'éteigne.
- Les consignes de cuisson données sont à prendre à partir du moment où le(s) four(s) a/ont atteint la température désirée.
- Il peut être bénéfique de retourner les gros morceaux.
- Le numéro des positions des clayettes commence à partir du haut.
- Mettez les plats sur le milieu de la clayette.
- Lorsque vous utilisez les deux fours ensemble, réduisez les temps de cuisson et les réglages.
- Il est important de vérifier que la nourriture est bouillante avant de la servir.
- Vous pouvez changer les réglages et les temps de cuisson en fonction de vos goûts.

Grande friture

- N'essayez pas de frire une trop grande quantité en une seule fois, surtout lorsqu'il s'agit de produits congelés. Cela ne fait que baisser de façon trop importante la température de l'huile ou de la matière grasse et vous obtenez alors des plats graisseux.
- Séchez toujours à fond vos aliments avant de les faire frire et plongez-les lentement dans l'huile ou la matière grasse chaude. Les produits congelés surtout provoqueront des éclaboussures s'ils y sont plongés trop rapidement.
- Ne faites jamais chauffer de matière grasse et ne faites jamais de fritures en ayant un couvercle sur la casserole.
- Veillez à ce que l'extérieur du récipient soit propre et ne présente pas de traînée d'huile ou de matière grasse.
- Les tableaux suivants donnent une indication de cuisson pour des plats de tous les jours.

Four du haut (Conventionel)

- Les tableaux de cuisson sont donnés à titre indicatif ; les températures et les durées de cuisson peuvent varier en fonction de chaque recette individuelle.
- Les parties du tableau concernant la viande doivent être utilisées à titre indicatif : les résultats peuvent varier en fonction de la taille, de la forme du rôti et selon qu'il se présente avec ou sans os.
- Décongelez pleinement les rôtis avant de les cuire.
- Les temps indiqués sont pour des cuissons à plat ouvert ; si vous les recouvrez d'un couvercle, comptez davantage de temps.
- Pour déterminer si la dinde/le poulet est cuit(e), à l'aide d'une broche, percez la viande : si le jus qui en sort est clair, la viande est cuite, s'il est encore rose, continuez la cuisson et vérifiez-la toutes les 15 minutes.
- 1kg = 2.2lb.

PLAT	Température °C	Position de la clayette	Temps de cuisson moyen	
Viande				
Bœuf	180	3	Saignant	35 mn par kg + 20 mn
	180	3	À point	45 mn par kg + 25 mn
	180	3	Bien cuit	55 mn par kg + 30 mn
Agneau	180 - 190	3	Bien cuit	55 mn par kg + 25 mn
Porc	180 - 190	3	Bien cuit	65 mn par kg + 30 mn
Volaille				
Poulet	190 - 200	3		45 mn par kg + 20 mn
Yorkshire Pudding				
Gros	220	3		25 – 40 mn
La pièce	220	3		15 – 25 mn

PLAT	Température °C	Position de la clayette	Temps de cuisson moyen
Gâteaux et biscuits			
Sablé	150	2	45mn – 1 heure
Christmans cake	130 - 140	3	3 – 4 heures
Cake	150 - 160	3	1 – 2 heures
Petits gâteaux	190	3	15 – 25 mn
Scones	220	3	10 –20 mn
Victoria Sandwich	180	3	20 - 35 mn
Gâteau roulé	210	2	10 mn
Biscuits	180 - 190	2	10 – 15 mn
Biscuits sur plaque	180	3	30 – 35 mn
Pâtisserie			
Tartes	200	2	25 – 35 mn
Tourte aux fruits	200	3	35 – 45 mn
Mince pies	200	2	20 – 25 mn
Vol-au-Vents	220	3	15 – 20 mn
Eclairs/Profiteroles	210 - 220	2	20 –25 mn, en fonction de la taille
Desserts			
Entrements au lait	150 - 160	3	Ca. 2 heures
Gâteau de Savoie	170 - 180	3	45 mn – 55 mn
Crème renversée	150	3	45 mn – 55 mn
Meringues	100	3	1.5 – 3 heures, en fonction de la taille
Crumble aux pommes	180	3	30 – 40 mn
Mélanges à la levure			
Pains – miches	220	3	30 – 40 mn
Pains – peits pains	220	3	10 – 20 mn

Le four du bas (à convection)

- Le four du bas est un four à chaleur tournante : cela signifie que l'air circule pour créer une température uniforme à tous les niveaux. Dans la plupart des cas, les plats nécessitent d'être cuits à une température de four inférieure à celle des fours conventionnels de 10ºC à 20ºC. Il peut aussi falloir réduire de quelques minutes la cuisson de certains plats au four.
- Les tableaux de cuisson sont donnés à titre indicatif ; les températures et les durées de cuisson peuvent varier en fonction de chaque recette individuelle.
- Les parties du tableau concernant la viande doivent être utilisées à titre indicatif : les résultats peuvent varier en fonction de la taille, de la forme du rôti et selon qu'il se présente avec ou sans os.
- Décongelez pleinement les rôtis avant de les cuire.
- Les temps indiqués sont pour des cuissons à plat ouvert ; si vous les recouvrez d'un couvercle, comptez davantage de temps.
- Pour déterminer si la dinde/le poulet est cuit(e), à l'aide d'une broche, percez la viande : si le jus qui en sort est clair, la viande est cuite, s'il est encore rose, continuez la cuisson et vérifiez-la toutes les 15 minutes.
- 1kg = 2.2lb

PLAT	Température °C	Position de la clayette	Temps de cuisson moyen	
Viande				
Bœuf	170	2 ou 3	Saignant	35 mn par kg + 15 mn
	170	2 ou 3	À point	45 mn par kg + 20 mn
	170	2 ou 3	Bien cuit	55 mn par kg + 30 mn
Agneau	170 - 180	2 ou 3	Bien cuit	55 mn par kg + 20 mn
Porc	170 - 180	2 ou 3	Bien cuit	65 mn par kg + 25 mn
Volaille				
Poulet	180 - 190	2 ou 3		45 mn par kg + 15 mn
Dinde	170	3	Jusqu'à 4kg	40 mn par kg + 10 mn
			Plus de 4kg	30 mn par kg + 20 mn
Yorkshire Pudding				
Gros	190 - 200	Toute		25 - 40 mn
La pièce	190 - 200	Toute		15 - 25 mn

PLAT	Température °C	Position de la clayette	Temps de cuisson moyen
Gâteaux et biscuits			
Sablé	140	2 ou 3	45 - 50 mn
Christmans cake	120 - 130	3	3 –4 heures
Cake	140 - 150	3	1 – 2 heures
Petits gâteaux	180	Toute	15 – 25 mn
Scones	200	Toute	8 - 12 mn
Victoria Sandwich	170	Toute	20 - 35 mn
Gâteau roulé	200	2	10 mn
Biscuits	170 - 180		10 – 15 mn
Biscuits sur plaque	170	3	25 – 30 mn
Pâtisserie			
Tartes	190	2 ou 3	25 – 35 mn
Tourte aux fruits	190	2 ou 3	25 – 45 mn
Mince Pies	190	1 & 3	20 – 25 mn
Vol-au-Vents	210	1 & 3	15 – 20 mn
Eclairs/Profiteroles	200	2	20 –25 mn en fonction de la taille
Desserts			
Entrements au lait	140	Toute	Ca. 2 heures
Gâteau de Savoie	160 - 170	2 ou 3	45 mn – 60 mn
Crème renversée	140	2 ou 3	45 mn – 55 mn
Meringues	90	2 ou 3	1.5 – 3 heures, en fonction de la taille
Crumble aux pommes	170	3	30 – 40 mn
Mélanges à la levure			
Pains – miches	200	2 ou 3	25 – 35 mn
Pains – peits pains	200	2 or 3	10 – 20 mn
Soufflés			
Soufflé au fromage (individuel)	190	3	20 – 25 mn
Soufflé au fromage (grand)	190	3	25 – 35 mn

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Débranchez TOUJOURS votre cuisinière au niveau du secteur avant de la nettoyer.**
- **Utilisez aussi peu d'eau que possible.**
- **N'employez pas de nettoyeur á la vapeur pour nettoyer cette cuisinière**
- **Sur les surfaces émaillées, n'employez pas de tampons abrasifs, de nettoyant de four ou de nettoyants contenant de l'acide citrique.**

Surfaces pouvant nécessiter un nettoyage :

Dessus et plaque frontale en émail

- Conservez un torchon humide à portée de main pendant que vous cuisinez, pour essuyer tous débordements dès qu'ils se produisent et empêcher qu'ils ne durcissent et ne deviennent durs à enlever plus tard.
- Les aliments, une fois cuits sur les surfaces, sont plus difficiles à nettoyer, cependant il est généralement possible de les éliminer à l'aide de nettoyants pour émail vitrifié ou de crèmes nettoyantes délicates, avec un chiffon ou, si nécessaire, une patte à récurer en nylon.
- Au cas où du lait ou du jus de fruit, ou quelconque aliment contenant de l'acide, est renversé sur l'Aga, nettoyez-le immédiatement ou il y'a une risque de décolorer l'émail vitrifié de manière permanente.
- Essuyez également toute condensation qui se mettrait à s'écouler sur la plaque frontale, autour des portes des fours; elle risque de décolorer l'émail vitrifié de manière permanente.
- Tout ce qu'il vous reste généralement à faire pour que les surfaces en émail vitrifié de votre Aga continuent de briller et restent propres consiste à le nettoyer tous les jours à l'aide d'un chiffon humide passé dans de l'eau savonneuse, et d'être immédiatement séché à l'aide d'un chiffon sec et propre pour éviter toute marque.
- N'oubliez pas que des égratignures se formeront sur la plaque supérieure en cas de raclement de casseroles ou d'ustensiles dessus.
- Pour les dépôts difficiles à enlever, il est préférable de les imbiber légèrement de manière localisée (sans « inonder » la cuisinière !), plutôt que de frotter dessus. De l'eau chaude et du détergent permettront de ramollir la plupart des taches de brûlé en l'espace d'une dizaine de minutes.
- Vous pouvez utiliser un tampon imprégné de savon pour nettoyer délicatement une surface en émail vitrifié.

SUR LES SURFACES EMAILLEES, N'EMPLOYEZ PAS DE TAMPONS ABRASIFS QUI NE SONT PAS AGREES PAR LE VEA, NI NETTOYANT DE FOUR OU DE NETTOYANTS CONTENANT DE L'ACIDE CITRIQUE.

Table de cuisson vitrocéramique

- À condition de bien observer les recommandations données à la rubrique concernant la plaque céramique, vous ne devriez pas avoir de problème à maintenir votre plaque céramique dans un bon état.
- Les plaques céramiques sont particulièrement faciles à nettoyer à condition d'observer deux règles de base.
- Tout d'abord, il faut immédiatement enlever tout brûlé à l'aide d'un racloir à lame de rasoir, que l'on peut acheter dans la plupart des quincailleries.
  Si un objet en plastique, du papier aluminium, du sucre ou des aliments comportant du sucre venaient accidentellement à fondre sur la surface chaude de votre plaque céramique, enlevez-le **IMMÉDIATEMENT** à l'aide du racloir pendant que la plaque céramique est encore chaude pour éviter de l'endommager.
- Deuxièmement, après la cuisson, il est nécessaire de nettoyer la plaque céramique à l'aide d'un agent agréé, tel que Hob Brite. Un chiffon doux est plus adapté au nettoyage qu'une éponge, car une éponge absorbe les composants liquides de l'agent de nettoyage, laissant sur la surface une concentration des particules rèches à récurer qui risquent de provoquer des rayures. Il faut en fait utiliser le moins d'agent de nettoyage possible, ce qui protège en outre l'environnement : quelques gouttes suffisent généralement.
  NE PAS UTILISER LE PRODUIT HOB BRITE SUR DES SURFACES ÉMAILLÉES.

Les Fours

- Le four ventilé est équipé d'un panneau latéral en émail autonettoyant qui ne doit pas être récuré.
- Les clayettes peuvent être enlevées et si nécessaire, les supports de clayettes sont eux aussi amovibles en enlevant les vis
- Ces pièces peuvent être lavées dans l'évier en utilisant des nettoyants de four normaux. Vous pouvez utilisez un tampon de laine fine à récurer pour enlever les taches résistantes au niveau des fonds du four et des supports de clayette.
  NOTE : VEILLEZ À NE PAS ENDOMMAGER LES TUBES THERMOSTATIQUES DANS LES FOURS AU MOMENT DU NETTOYAGE.

Émail autonettoyant

- Four ventilé – Panneau arrière uniquement

  Cet émail spécial est doté d'une action nettoyante continue, qui fonctionne à son mieux s'il on suit un modèle de température de cuisson basse et élevée. Pour les rôtissages, le choix d'une température basse évitera les éclaboussures excessives.
  Au cas où des taches excessives se produisaient, nettoyer immédiatement la partie concernée avec de l'eau chaude contenant du détergent en frottant avec une éponge en nylon. Les taches persistantes nécessitent d'allumer le four pendant 2 heures à 210 ºC.

  Employez pas de matériau de nettoyage susceptible d'obstruer les pores du revêtement spécial (par ex : pâtes et poudres, tampons en mailles de fer à agent savonneux, vaporisateurs nettoyants, nettoyants de four à brosser, solutions caustiques, couteaux/racloirs métalliques) et d'empêcher l'action de nettoyage continue du four.

Revêtements des portes

- En portant des gants isolants, enlevez les portes des fours et les posez sur un torchon pour protéger la surface émaillée. Elles peuvent être nettoyées à l'aide d'une crème nettoyante ou d'un tampon savonneux, mais NE plongez PAS les portes dans de l'eau : elles sont garnies d'un matériau isolant qui devient endommagé en cas d'excès d'humidité.

Boutons de commande

- La surface émaillée qui se trouve sous les boutons peut être traitée de la manière visée à la rubrique « Revêtements des portes ». Evitez d'utiliser des quantités d'eau excessives.

- N'utilisez PAS de nettoyants à four, de tampons à récurer et de poudre abrasive pour nettoyer les boutons en plastique. Il suffit généralement de les frotter à l'aide d'un torchon humide.

ASTUCE : Nettoyez régulièrement votre module, de préférence, à chaque fois que vous l'utilisez.

Accessoires

- Les accessoires de four tels que les plats à rôtir, les plaques pleines, les plaques de gril et les grilles de gril doivent tous être nettoyés dans de l'eau savonneuse et être laissés à tremper si nécessaire ; une éponge à récurer en nylon peut être utilisée.

ENTRETIEN

- Au cas où votre cuisinière nécessite des opérations de maintenance, veuillez contacter votre distributeur.
- Votre cuisinière ne peut être entretenue que par un technicien agrée dépêché par un distributeur agréé.
- Ne procédez à aucune modification/aucun changement sur votre cuisinière.
- Seules les pièces de rechange spécifiées par le fabricant sont autorisées.

Pour obtenir de plus amples conseils ou
renseignements,
contactez votre distributeur/revendeur local.

AGA Rangemaster a mis en place une politique d'amélioration continue de ses produits. Dans le cadre de celle-ci, la société se réserve le droit de modifier les spécifications et d'apporter des modifications à la cusinière décrite et illustrée à tout moment.

Fabriqué par
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.agalinks.com
www.agacookshop.co.uk